



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ RULO PASTA

www.schaer.com

200 g Schär Mix it! universal
200 g şeker
6 yumurta
Rendelenmiş limon kabuğu
Arzu edilirse şekerli vanilya
1 paket kabartma tozu
İç malzemesi:
Tercih ettiğiniz meyveler ve krema

Yumurta ve şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpın. Elenmiş unu yavaşça karıştırın ve kabartma tozunu ekleyin. İyice karıştırın. Yağ geçirmez kağıt ile kapladığınız pişirme tepsisine eşit şekilde yayın, önceden 200 °C'ye ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıkarın ve üzerine şeker serpin. Üzerini streç film ile kapatın ve soğumaya bırakın. Kremayı ve meyveleri üzerine yayın ve rulo haline getirin.

Not: Hamuru kelepçeli kek kalıbına koyup 180 °C'de 45 dakika pişirerek büyük bir pandispanya yapabilir ve zevkinize göre süsleyebilirsiniz.

